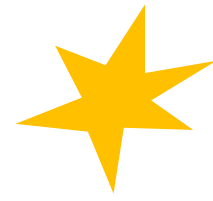




## RABATT-AKTION IM JANUAR

JUBILÄUM 2022 - 10 Jahre Eine-Welt-Laden -



### Tee ist nicht gleich Tee!?

Ursprünglich existierten nur zwei unterschiedliche Tee-Pflanzen. Durch gezieltes Kreuzen existieren heute bereits über 1000 verschiedene Pflanzenarten, die je nach Anbaugebiet zu unterschiedlichen Geschmackssorten führen. So wird, ähnlich wie beim Wein, auch beim Tee aus derselben Pflanzenart in einem anderen Anbaugebiet, je nach Erntezeit, ein anderer Tee.



**Doch nicht alles, was mit heißem Wasser aufgebrüht wird, und was sich Tee nennt, gilt streng genommen auch als Tee.**

Im weiteren Sinne wird als „Tee“ ein heißes Aufgussgetränk bezeichnet, das aus unterschiedlichen Teilen verschiedener Pflanzen zubereitet wird.

Hierzu gehören auch Kräuter- und Früchtetees. Verwendete Pflanzenteile sind je nach Sorte der Pflanzen Blätter, Knospen, Blüten, Früchte, Stängel, Rinde oder auch Wurzeln.



### Da haben Sie sich nun einen edlen Tee zugelegt, und was nun?

#### Aufbewahrung

Lagern sie Tee unbedingt trocken und luftdicht. Achten sie bei Grünen Tees darauf, dass er nicht lose in Metalldosen liegt, diese Tees oxidieren durch den Kontakt mit Metall und werden bitter. Schwarzer Tee kann gut gelagert 2 Jahre lang aufbewahrt werden, Grüner Tee sogar noch länger.

#### Zubereitung

Kalkfreies Wasser erhitzen bis es kocht. Erwärmen Sie eine Teekanne und geben Sie die Teeblätter idealerweise direkt in die Kanne, sodass der Tee genügend Platz hat.

**Schwarzer Tee:** Nach 2-3 Minuten hat der Tee bereits das gesamte Koffein freigesetzt, danach erst werden die Gerbstoffe (Tannine) freigegeben, die dem Tee eine beruhigende Wirkung geben. Maximale Ziehdauer 5 Minuten sonst wird's im wahrsten Sinne des Wortes bitter.

**Grüner Tee:** das Wasser abkühlen lassen bis ca.70° (Dauer ca.10 Min). Gießen Sie das Wasser in eine vorgewärmte Kanne. Ziehdauer wie beim Schwarztee. Hochwertige Teesorten können durchaus 2-3 Mal aufgebrüht werden.



#### **Teebäuerin in Sri Lanka, Sumithra Ranosinghe:**

Im zentralen Gebirge von Sri Lanka liegt das Dorf Orwel und darin der kleine Bio-Teegarten von Sumithra Ranosinghe und ihrem Mann Gamini. „SOFA\* hat uns Teepflanzen gegeben und so kann ich heute meinen eigenen Tee anbauen“, erzählt die Kleinbäuerin. Angefangen hat sie mit 13 Teebüschen – heute bewirtschaftet Sumithra einen halben Hektar. Aber die Organisation SOFA unterstütze sie noch auf andere Weise: „Wir haben auch andere Pflanzen bekommen und Schulungen, wie wir diese ökologisch anbauen. Mir ist Bio sehr wichtig.“ SOFA unterstützt die Bauern dabei, ihr Land ökologisch zu bewirtschaften: In verschiedenen Trainingseinheiten lernen die Farmer und Farmerinnen die Herstellung von ökologischem Dünger und den Umgang mit Schädlingen. Die Mitgliedschaft bei SOFA bringt den Ranosinghes auch noch andere Vorteile. So bekommen sie zum Beispiel Zuschüsse für die Schulausbildung ihrer Kinder: „Die Bildung meiner Kinder ist mir sehr wichtig“, sagt Sumithra. Von der GEPA wünscht sie sich, dass sie noch mehr Tee von SOFA verkauft, damit die Kleinbäuerinnen und -bauern weiterhin von der GEPA-Prämie profitieren, „weil das hilfreich für unsere wirtschaftliche Entwicklung ist“, so Sumithra Ranosinghe.

Dank der Unterstützung durch den Fairen Handel konnten sich die Ranosinghes eine eigene Gewürzmühle anschaffen. Sie verkaufen selbst angebaute Gewürze auf dem Wochenmarkt und bekommen dadurch ein zusätzliches

Einkommen. \*SOFA =Small Organic Farmers' Association, 1997 von Bäuerinnen und Bauern als Mitglieder mit demokratischer Beteiligung in mehr als 53 Dörfern gegründet. Neben Bio-Tee werden auch Bio-Gewürze, Biogemüse und -obst angebaut, hauptsächlich für den eigenen Bedarf, Übriges verkaufen sie auf dem lokalen Markt und den Bio-Tee und die Bio-Gewürze in Europa. Die Verarbeitung und den Export übernimmt ein externer Dienstleister. Durch den Fairen Handel können sich auch die Kleinbauern ein umfangreiches Wissen über den Bio-Anbau aneignen, vom Düngen bis zur notwendigen Dokumentation.



Solentiname Eine-Welt-Gruppe Puschendorf e.V.